

Texas Chili

Rezept für 6 Personen

500	g	Rote Bohnen	Über Nacht einweichen
1.2	kg	Rinderschulter	In 3 cm grosse Würfel schneiden
4	EL	Öl	Fleisch hell anbraten
2.5	dl	Rotwein	Zugiesen
2-3		Knoblauchzehen	Zerdrücken
5	EL	Chilipulver	
2	TL	Kreuzkümmel gemahlen	
1	EL	Oregano	
		Salz	
½	TL	Pfeffer gemahlen	
½	TL	Cayennepfeffer	Alle Gewürze begeben. Bei kleiner Hitze 2 bis 2½ Stunden schmoren. Gelegentlich umrühren (Fleisch muss sehr weich sein).
			Bohnen in Salzwasser 1½ Stunden garen und abgiessen.
			Mit Fleisch mischen und 15 Min. ziehen lassen, abschmecken.
200	g	Crème fraîche	Begeben und servieren.
2		Peperoncini	In feine Ringe schneiden, dekorieren.
12		Röggelbrötchen	Als Beilage